

# Kardamon: Besan laddoo i kardamon keksići

## Besan laddoo (besan laddu)

6 mahuna zelenog kardamona  
100 g šećera u prahu  
50 g neslanih indijskih oraaha  
125 g ghee  
200 g brašna od leblebija  
 $\frac{1}{4}$  kašičice šafrana  
3 kašike mleka  
1 kašika seckanih pistaća

## Način pripreme

Samleti u avanu seme kardamona sa 1 kašičicom šećera. Zagrejati tiganj i tostirati indijske orahe na umerenoj vatri, sve vreme mešajući. Prebaciti na dasku i iseckati.

Potopiti šafran u toplo mleko. Otopiti ghee u dubljem tiganju na laganoj vatri, dodati prosejano brašno od leblebije i upržiti sjedinjenu smesu, sve vreme mešajući. Dodati iseckane indijske orahe.

Dodati mleveni kardamon i šafran sa mlekom. Mešati pastu dok ne postane glatka, prebaciti u posudu i dodati šećer u prahu. Mešati dok se ne sjedini, a zatim ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Smesu oblikovati rukama u male kuglice (laddoos), prečnika oko 3 cm i vrteti ih u ruci dok ne počnu da se sijaju. Za serviranje utisnuti nekoliko iseckanih pistaća na vrh svake kuglice.





## **Kardamon keksići**

6 mahuna kardamona  
200 g pšeničnog brašna  
50 g pirinčanog brašna  
140 g margarina s maslacem  
1 pomorandža  
100 g šećera u prahu  
1 žumance

### **Za dekoraciju**

rezači peciva  
koktel štapići  
tanka traka ili vrpca

### **Način pripreme**

Odvojiti mahune kardamona i sipati seme u avan, a zatim samleti u prah. Brašno, pirinčano brašno i kardamon u prahu ubacite u činiju. Dodati puter i narendanu koru pomorandže. Mešati dok se ne sjedini. Dodati šećer u prahu žumance i malo vode dok se ne formira u čvrsto testo. Obmotati folijom i hladiti 15 minuta.

Testo kad se ohladilo razvući na radnoj površini posutoj brašnom. Čašom ili kalupom iseći oblik keksića . Pomoću štapa za ražnjiće napravite rupu u svakom keksu da bi se mogli kačiti. Pritisnite pečat preko biskvita.

Peći u zagrejanj rerni na 180°C 8-10 minuta.

Svaki biskvit posuti šećerom u prahu. Zavezati trakom ili kanapom i okačiti na drvce želja.